

עוגת תפוחים ודבש

ללא תוספת סוכר לבן!

מצרכים:

- חצי כוס רסק תפוחי עץ ללא סוכר
- 2 ביצים
- 1/2 כוס דבש
- 1 כוס קמח מלא (או כוסמין)
- 1 כפית אבקת סודה לשתייה
- קורט מלח
- 1-2 כפית קינמון (לא חייבים)
- 3 תפוחי עץ מגורדים
- חצי כוס אגוזי מלך / שקדים קצוצים
- 2 כפות סילאן



אופן ההכנה:

מחממים תנור ל- 160 מעלות.
מערבבים בקערה במיקסר ידני: רסק תפוחים,
דבש וביצים.
מנפים לאותה קערה: קמח, סודה לשתייה, קינמון
ומלח.

מערבבים הכל ומוסיפים את התפוחים המגורדים ואת האגוזים / שקדים.
מכניסים ל-2 תבניות אינגליש קייק ולתנור לכ- 40 דקות, עד שקיסם יוצא מעט לח.
אחרי שמוציאים מהתנור אפשר לזלוף מעל העוגה כף סילאן לכל תבנית.

